

	GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI		YAYIN TARİHİ	05.03.2018
			REVİZYON TARİHİ	
			REVİZYON NO	00
	KK.13		SAYFA NO	1 / 1

Yasal Uyumumuz,

Ürünlerin müşterilere ulaşmaya kadar geçirdiği tüm prosesler ve aşamalarda ulusal, uluslararası standartlara, yasal zorunluluklara uygun ve müşteri gerekliliklerini karşılayan, memnuniyet sağlayan, aslına uygun, özgün ürünler üretmek.

Gıda Güvenliği Başarı Göstergelerimiz ve Performans Ölçümlerimiz

- Denetim sonuçlarını düzenli bir şekilde takip etmek,
- Müşterimizin ve/veya Tüketici şikâyetlerini düzenli bir şekilde takip etmek,
- Mikrobiyoloji programı kapsamında ekipman ve personel ile ilgili kontrolleri düzenli bir şekilde yapmak,
- Hammadde ve bitmiş ürünleri takip etmek,
- Düzeltici ve önleyici aksiyon takiplerini yapmak,
- Performansın sürdürülebilirliğini ve Gıda güvenliği kültürünü geliştirmek amacıyla düzenli farkındalık eğitimleri, iç iletişim faaliyetleri ve çalışan katılım programları uygulamak.

Gıda Güvenliğinde Operasyon Önceliğimiz

- Gıda güvenliğini sağlamak için gereken önlemleri almak,
- Ulusal ve uluslararası standartlar ile çalışmak,
- Sadece mükemmel paketler, ambalajlar sevk etmek,
- Üretim alanları, prosesler ve üretilen ürünleri sürekli denetlemek. İzlenir ve tanımlanır kılmak,
- Olumlu ve/veya olumsuz sonuçlar ortada bırakılmadan sonuçlandırmak ve sahiplenmek,

Gıda Güvenliğinde Odak Alanlarımız

- Üst yönetim, gıda güvenliği yönetim sisteminin etkinliğini sağlamak, gerekli kaynakları temin etmek ve sistemin sürekli iyileştirilmesini desteklemekle taahhüt eder.
- Süreçlerimizi müşteri ihtiyaç ve beklentilerini karşılayacak, müşteri memnuniyetini artıracak şekilde gerçekleştirmek ve sürekli iyileştirmek,
- Her üründe, ambalajda aynı kaliteyi sağlamak,
- Her zaman bugünden daha iyi hizmet vermek,
- İnsan ve çevre sağlığına zarar vermeyen ve ürün kullanım ömrünü en iyi şekilde muhafaza edecek özelliklerde olan ambalaj malzemeleri ile firmamız tarafından ambalajlanan, paketlenen ürünlerin tazeliğini son tüketimde dahi ilk günü gibi korumuş olmasını sağlamak,
- Üretiminde kullanılan makine ve ekipmanları teknolojik gelişmelere entegre etmek, modifikasyonlarla geliştirmek, teknolojik altyapı oluşturmak. Bu sayede kaliteli ürünün yanı sıra teknolojik modifikasyon ile üretilen ürünlerde daha kontrollü ve hijyenik ürünler üretmek,

HAZIRLAYAN KALİTE GÜVENCE ŞEFİ	ONAY GENEL MÜDÜR
-----------------------------------	---------------------

	GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI	YAYIN TARİHİ	05.03.2018
		REVİZYON TARİHİ	
		REVİZYON NO	00
	KK.13	SAYFA NO	2 / 1

- Üretim sırasında hijyen ve gıda güvenliği uygulamalarını başarılı ve sürekli bir biçimde yürütmek ve çalışanları gıda güvenliği konusunda uzmanlaştırmak, gıda güvenliği ve kalite kültürünü sürekli iyileştirmek en önemli gıda güvenliği hedeflerimiz arasındadır. Bu hedeflerin çalışanlarımız için belirlenen kalite hedeflerimiz ile desteklenmesiyle politikamızın hedeflerine ulaşılmasını sağlamak.
- Bu politika tüm çalışanlara, yüklenicilere ve ilgili paydaşlara duyurulmakta, tesisin görünür alanlarında ilan edilmektedir.

HAZIRLAYAN
KALİTE GÜVENCE ŞEFİ

ONAY
GENEL MÜDÜR

